

IDENTITAT CULTURAL I ALIMENTACIÓ

Evolució i diversificació de la restauració gastronòmica a la regió de Quebec 1950-1989

Anne Vallée

Estudiant de doctorat
Departament de Geografia
Universitat Laval, Quebec

Quebec, com tantes altres societats occidentals (industrials) viu, des dels anys seixanta, múltiples transformacions. Siguin de tipus econòmic, social o cultural, aquestes transformacions han modificat progressivament els nostres comportaments i els nostres hàbits alimentaris. Una d'aquestes modificacions és l'augment dels àpats fora de casa. La indústria de la restauració forma part, actualment, del nostre univers alimentari quotidià. Per la manca de temps, ja que estem sotmesos al ritme del treball i del lleure, el consumidor té una inclinació a menjar fora de casa. Cada cop més, el sector de la restauració pren empena i es diversifica. No només ha multiplicat els seus punts de venda, sinó que a més ofereix als consumidors plats, menús, serveis i llocs molt variats, adaptats a les noves actituds, als nous estils de vida i als nous comportaments alimentaris. Ens proposem examinar breument un dels seus segments: la restauració gastronòmica.

La indústria de la restauració gastronòmica a la regió metropolitana de Quebec ha viscut una forta progressió al llarg dels darrers trenta anys. Aquest sector de la indústria s'ha diversificat considerablement en aquest període. La gastronomia en general, i la quebequesa en particular, no és una activitat que respecti certs ritus o normes fixades: evoluciona constantment segons els modes i estils de vida. D'acord amb els tipus de productes que proposa (entenen aquí cuines, llocs i decorats), s'intentarà d'establir una relació entre les seves fases d'evolució (la seva especialització) i el desenvolupament de la societat quebequesa com a conjunt.

Desenvolupament de la indústria de la restauració a la regió metropolitana de Quebec

En trenta anys, la indústria de la restauració a la gran regió administrativa de Quebec, d'acord amb les grans tendències de la transformació dels hàbits alimentaris quebequesos, s'ha desenvolupat considerablement. Des del 1955, el nombre total de restaurants a la regió ha pas-

sat de 333 a 932 establiments (el 1989), o sigui, un augment del 180%. Tenint en compte el creixement de la població, la indústria de la restauració ha experimentat una expansió considerable. Efectivament, des del 1955, el nombre de restaurants per mil habitants ha crescut en un 36,4% i ha passat de 1 094 a 1 493 el 1989 (taula 1). Durant aquest mateix període de temps, els restaurants de tipus *familiar clàssic* (per exemple, una cuina semblant a la cuina domèstica), que representaven el 97% del conjunt dels restaurants, no representen sinó un 81,5% el 1989. Per la seva banda, els altres segments de la indústria (la restauració gastronòmica i el *fast-food*, per exemple), han progressat ràpidament, passant de 12 a 73 pel que fa als primers i de 0 a 127 pel que fa als segons.

Mentre que la indústria de la restauració s'implanta principalment en un medi urbà, el segment de la indústria de la restauració gastronòmica pren un lloc cada cop més

Taula 1: Nombre i classificació dels restaurants a Quebec

Anys	Població*	Nombre de restaurants**	Restaurants/ 1 000 hab.	Restaurants clàssics	Restaurants fast-food	Restaurants gastronòmics	
						Zona urbana	Zona perifèrica***
1955	304 249	333	1,094	326	0	7	5
1960	348 375	403	1,157	394	0	9	5
1965	421 048	525	1,247	507	3	15	6
1970	471 788	538	1,140	505	10	23	7
1975	529 827	525	0,991	481	24	20	14
1980	529 292	676	1,187	591	50	35	18
1985	602 491	845	1,403	700	101	44	24
1989	624 432	932	1,493	760	127	45	28

* Població de la regió d'empadronament de Quebec (RME)

** Nombre de restaurants de la RME de Quebec

*** Xifres corresponents al nombre de restaurants a l'exterior de Quebec metropolità

important en la perifèria urbana. Malgrat que està ben representada a la ciutat (el 62% dels restaurants gastronòmics es localitzen en aquest sector), la restauració gastronòmica veu com el seu nombre d'implantacions creix en la zona d'influència de la ciutat.

L'evolució de la gastronomia quebequesa s'ha donat en dues fases. Una primera fase de 1955 a 1970, que correspon al desenvolupament del Quebec urbà, a la presa de consciència d'una cultura quebequesa i a l'adopció d'un nou sistema de vida molt més obert cap a l'exterior. Després, una segona fase de 1971 a 1989, que es caracteritza per un creixement i una diversificació de la gastronomia.

Operacionalització del concepte de gastronomia

Dins del context d'un estudi sobre la restauració gastronòmica, és oportú operacionalitzar aquest concepte teòric. Les dificultats d'aquest propòsit responen al fet que aquest concepte es basa essencialment en nocions de percepció individuals i col·lectives, i que varia segons les modes, els canvis d'actitud i dels hàbits dels consumidors. De totes maneres, sabem que la gastronomia és una pràctica (alimentària) de distinció (social i/o econòmica) que pren forma a través d'un àpat molt ben estructurat al voltant de regles i codis culinàries (BOURDIEU, 1979); no només és la recerca de distinció en l'aliment sinó també en el servei, el decorat i el lloc, ja que hi ha tota una escenificació, un medi ambient, una ambientació creada amb tot detall per a l'hoste (MARTINON, 1984 i BLANCHETTE, 1986).

Per a comprendre bé l'estructura d'aquest segment de la restauració, hem de situar-lo dins del marc del conjunt de la indústria de la restauració. Per poder fer-ho, hem conceptualitzat aquesta indústria articulant-la a partir de dues nocions: la quotidianitat i la jerarquització de la sintaxi culinària (complexació dels codis culinàries) (figura 1).

A través de la lectura d'aquesta figura, es constata que, com més complexa és la jerarquització de la sintaxi culinària, més disminueix la noció de quotidianitat. Així,

també certs segments tals com la restauració especialitzada en el lliurament a domicili i el bufet, s'apropen molt més a l'acte quotidià: l'acte alimentari es fa en un univers conegut (a casa) o en un espai que recrea d'alguna manera un espai conegut. Per la seva banda, els segments de la restauració ètnica i gastronòmica transporten el consumidor a universos desconeguts o menys coneguts.

És a partir de les nocions de jerarquització de la sintaxi culinària (pel menú i el servei) i la quotidianitat (pel decorat i el lloc) que articularem la nostra definició de restauració gastronòmica.

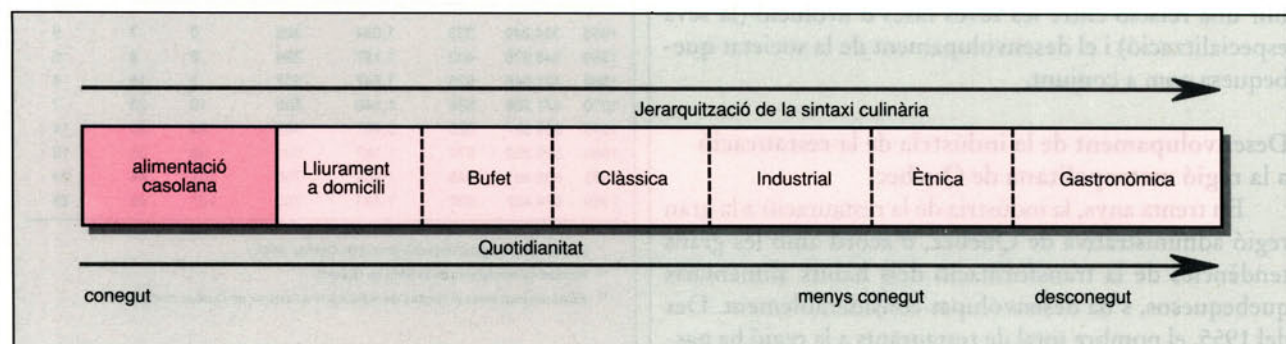
Anàlisi de l'evolució i la diversificació de la restauració gastronòmica a la regió de Quebec

La regió metropolitana de Quebec s'ha dotat al llarg dels anys d'una important infraestructura de restauració a fi de respondre el més adequadament possible a la creixent demanda de la població i l'afluència de turistes. A títol d'exemple, el 1987 aquesta indústria comptava amb 879 establiments que proporcionaven un total de 95 700 llocs. Aquesta infraestructura ens proposa diferents formes de restauració que van des del simple bar al restaurant gastronòmic passant pel *fast-food* del tipus McDonald i el restaurant familiar de barri.

Analitzar i interpretar la lenta evolució de la restauració gastronòmica a la regió de Quebec a fi de comprendre com el sector de la restauració evoluciona en funció dels altres sectors de la restauració i dels altres sectors de la distribució alimentària, ens planteja una primera qüestió: la de mesurar la gastronomia en la mesura en què pugui ser qualificada. Quebec no posseeix aquesta sòlida tradició culinària que es manifesta, com en el cas de França, amb la proliferació de guies, estrelles, barrets i d'altres símbols amb la intenció de qualificar la gastronomia.

Ens calia distingir el restaurant gastronòmic del restaurant clàssic. Per a poder fer-ho, hem elaborat una llista de restaurants, cada cinc anys, del 1955 al 1989. El fet de recórrer a les guies telefòniques de la companyia Bell i de les companyies de venda a domicili (guia Marcotte),

Figura 1: Conceptualització de la indústria de la restauració



ens han permès remuntar-nos en el temps. Amb la difusió del telèfon a la llar i en els establiments comercials, que va assolir el 95% a principis dels anys cinquanta, el percentatge d'errors és doncs limitat. El fet de recórrer a informadors (periodistes, investigadors, associacions diverses de restauradors, propietaris actuals i antics de restaurants), el fet de buidar les guies turístiques regionals dels anys esmentats, la crònica gastronòmica bisetmanal i el diari local que publica des de fa força anys una secció de gastronomia cada dissabte (entre cinc i deu pàgines senceres d'anuncis de restaurants i cròniques culinàries), així com les revistes especialitzades en l'àmbit de la restauració (*Le Chef*, *L'Hotellerie*), ens han permès de seleccionar una primera llista de 150 restaurants que poden ser qualificats d'"alta gamma".

D'aquesta primera llista, no n'hem seleccionat sinó dos, sobre les quals podem establir amb certesa que ofereixen els següents aspectes: un menú a la carta, un chef de cuina titulat i un servei anomenat "d'estil" a taula. La visita als establiments actuals ens ha permès, doncs, al llarg d'aquesta segona etapa, de seleccionar només 73 establiments de la llista inicial del 1989.

Això pel que fa a l'aspecte pròpiament culinari dels nostres restaurants. Però la gastronomia comporta també un aspecte mediambiental considerable; i el decorat interior, així com l'ambientació exterior, són elements primordials del comerç de la bona taula, ja que en aquest tipus de restaurant es consumeixen també valors simbòlics, a més de gustatius. La riquesa del marc establert i el valor subjectiu dels llocs que envolten el restaurant també són variables que motiven el comportament del consumidor. Hem esmentat doncs aquestes variables per tal d'integrar allò que no és alimentari de la restauració gastronòmica.

Gràcies a una matriu simple de Bertin (1977), hem pogut integrar dins de la nostra anàlisi de l'evolució i la diversificació de la gastronomia quebequesa algunes variables qualitatives. Aquestes variables són: les que es refereixen als tipus de cuina i servei i les que es refereixen als tipus de decorat i ambientació.

Pel que fa a les primeres, hem classificat primer els diversos tipus de cuina oposant els dos grans grups de menjar: l'anomenat continental, per exemple la cuina burgesa no-americana, clàssica però distintiva (la que té un segell internacional i que es consumeix generalment en els grans establiments hotelers), a la cuina anomenada exòtica, és a dir, la cuina que no és habitual però que és sempre distingida (la *nouvelle-cuisine* i els seus derivats; la cuina ètnica: xinesa, italiana, etc.; la cuina regional o local). A aquesta primera distinció, feta a partir de la noció de cuina, hi hem afegit la del mode de preparació: cuina artesanal o cuina "industrial" (és a dir, confeccionada per un equip). Per a fer això, hem seleccionat dues classes de mides de restaurants: els que tenen un nombre

de seients per sobre de la mitjana regional, i els que se situen per sota d'aquesta mitjana. Finalment, com a darrera variable, hem considerat el servei: servei íntegrament masculí (a l'europea) oposat a servei mixt o íntegrament femení. No fa pas tant de temps que els chefs d'origen francès i italià van provocar l'ira de llurs clients perquè es negaven a contractar dones per als seus locals.

Pel que fa al decorat i l'ambientació, l'adequació entre l'estil de l'edifici (aspecte arquitectònic) i el tipus de restaurant (tipus de cuina), proporciona un primer criteri: una cuina regional al 17è pis d'un edifici d'oficines o un restaurant de *nouvelle-cuisine* en un decorat elisabetià, són anacronismes, faltes de gust que un gastrònom no gosaria mai permetre's perquè decorat i alimentació dins de l'acte gastronòmic formen un tot. Així com en la música, l'harmonia i el ritme "alimentari" han de ser respectats.

Pel que fa a l'ambientació, contraposem en primer lloc el medi rural al medi urbà. Després, dins d'aquest darrer, distingim el restaurant localitzat dins de la vella ciutat històrica, situada a l'interior de les muralles de la ciutatella que data dels segles XVIII o XIX (la ciutat intramurs), del que està situat en els suburbis i perifèria de la ciutat "americana", en constant remodelació (la ciutat extramurs).

A partir d'aquestes sis variables, hem construït una matriu gràfica, amb l'objectiu d'establir una tipologia de la restauració gastronòmica dins de l'extensa regió de Quebec. Dels 73 restaurants seleccionats, hem volgut diferenciar certs tipus de restauració. Permutant les columnes de la matriu, hem establert quatre grans categories de restaurants gastronòmics dins de la regió metropolitana de Quebec. Per tal de posar de relleu les característiques comunes de cadascuna d'aquestes classes, hem sintetitzat la informació, presentant-la de manera percentual (figura 2). Així doncs, observem que cadascuna de les categories (o classes) posseeix característiques que li són pròpies, cadascuna continguda en una o diverses variables.

La primera categoria que es distingeix a partir de la construcció d'aquesta matriu agrupa 19 restaurants. Dues variables caracteritzen aquest tipus de restauració. La gastronomia continental, tal com l'hem anomenada, ja que és molt clàssica a nivell del tipus de productes que ofereix¹ i pels noms que es donen a alguns restaurants². Busca més aviat un decorat típic (una vella casa d'estil, sovint, colonial) i un medi ambient marcadament simbò-

Notes:

1. Se serveixen productes com sopa de ceba, *fondue* de parmesà, entrecot de bou al pebre, llenguado a la meunière, etc.
2. En aquesta categoria de restaurant, hi ha noms evocadors com Le Continental, Le Manoir, Richelieu, Le Vendôme.

Figura 2: Assaig de classificació de la indústria de la restauració gastronòmica

PERÍODE	L'ALIMENTACIÓ I EL SERVEI			EL LLOC I L'ESPAI			TIPUS DE CUINA
	exòtica	artesanal	servei mixt	decoració	intramur	rural	
1969							Continental (19)
1970-1980							Europea (12)
1970-1980							Retorn als orígens (24)
1980							L'hedonista (18)

lic (dins de la ciutat intramurs), que recordi el medi de vida burgès local del moment (foto 1).

Dins de la segona categoria, observem un canvi pel que fa al codi culinari. Malgrat que ens proposa una cuina clàssica europea, d'aquí el seu nom (l'europeisme)³, veiem com apareix dins d'aquesta restauració una cuina feta a escala més petita, que surt del conformisme i proposa un servei mixt (i de distinció) a les taules. Aquesta gastronomia es localitza a la ciutat extramurs, sovint en llocs que reproduïxen l'arquitectura colonial o europea (foto 2). L'europeisme s'implanta en el territori quebequès durant els anys 1970-80. Aquest període correspon, a Quebec, a una conscienciació cultural. Correspon també als debats nacionalistes que han trasbalsat la província, el primer referent dels quals ha estat Europa i, més específicament, França, en oposició al continentalisme anglosaxó i nord-americà.

Paral·lelament a l'europeisme, apareix una altra categoria de restauració gastronòmica que pretén ser més innovadora. Aquesta restauració que hem anomenat "retorn a les fonts", ofereix una cuina *quebequesa*⁴. Està feta amb una base artesanal de tipus alberg, servida sense discriminació de sexe ja que sol ser de tipus familiar. La característica principal d'aquesta restauració és que només es troba en medi rural, en petites cases que recren la imatge de la ruralitat, situades en un paisatge rural bucòlic molt valorat pel turista local (foto 3).

La darrera categoria de restaurants gastronòmics que es desprèn d'aquesta classificació és la de l'hedonisme. Malgrat que s'assembla a l'anterior per la seva cuina (exòtica)⁵, la seva natura (artesanal) i el seu servei (mixt), es distingeix pel seu lloc i espai de localització. Aquesta

restauració correspon al Quebec urbà dels anys vuitanta. Així doncs, prefereix el medi urbà (el 53% es fa dins de la ciutat intramurs i el 47% dins dels sectors no turístics de la ciutat extramurs). Les seves implantacions es donen en dos ambients diferents, recreant dos tipus de decoració. Un de molt modern que reproduïx l'urbanisme nord-americà, a través de la utilització del neó (fotos 4 i 5), i un altre que recrea aquest aspecte d'antiguitat que sovint busca el consumidor.

Al llarg d'aquest període de trenta anys, els codis culinaris s'han transformat, proposant una sèrie de gustos i ambientacions. La restauració gastronòmica que pretenia ser molt distingida, quasi reservada a una certa èlite social, s'obre avui dia a noves classes socials, gràcies a l'augment del poder adquisitiu de la classe mitjana. S'ha diversificat al llarg dels anys, oferint gran varietat de cuines, ambients i decorats. Aquesta diversificació està lligada a les transformacions en els hàbits alimentaris, però també es correspon amb les transformacions que ha viscut la societat quebequesa des de principis dels anys cinquanta.

Notes:

- Ja que ens ofereix els cargols a la provençal, les gambes a la bordelesa, els ronyons de vedella a l'estil de Dijon o simplement els fusili a la napolitana. Tot això en restaurants amb noms ben evocadors: Le Petit-Bruxelles, Chez Nicolas, Le Paris-Brest, La Cagouille, etc.
- Podem degustar, a La Tanière, a La Perdirole i a L'Âtre, plats com vellutat de caça, truita fumada a la crema de cranc, el tournedos amb agrella i caribú, etc.
- La carta d'aquesta categoria de restaurants es compon de consomé glaçat de meló i crudités, de terrina de truita a la llagosta a les dues cremes, de céviche de virutes de marisc, de nous de lletons de vedella amb llagostins pelats.



Foto 3: Exemple arquitectònic del "retorn als orígens"

(Foto: Anne Vallée, 1989)

Distribució de la indústria de la restauració gastronòmica a la regió de Quebec

Tal com hem pogut constatar, la indústria de la restauració gastronòmica ofereix una gamma variada de productes. L'evolució i la diversificació que ha viscut aquesta indústria s'han fet progressivament. Han respost, per una banda, a les transformacions en els comportaments i hàbits alimentaris, i per una altra, han seguit les modes i estils de vida proposant d'altres gustos i d'altres formes de restauració i de productes nous.

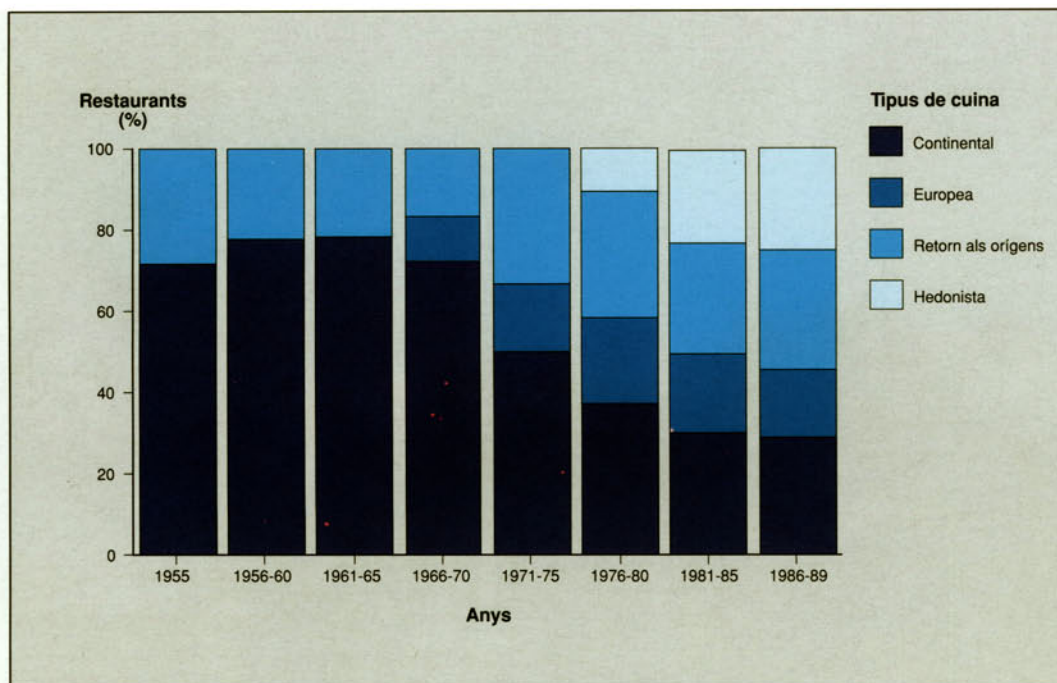
Cadascuna de les quatre classes definides apareix en el territori quebequès en una època i segons un ritme diferent (figura 3). Fins a mitjans dels anys seixanta, la indústria de la restauració gastronòmica es caracteritza per dos tipus de cuina: la gastronomia continental, que agrupa més del 80% dels restaurants, i el "retorn a les fonts", que intenta com pot fer-se un mercat dins d'aquest segment.

I malgrat tot, no és sinó fins a finals dels anys seixanta i mitjans dels setanta que observem una transformació d'aquesta indústria. Al llarg d'aquest període, notem una baixa substancial i gradual de la gastronomia continental en benefici d'una restauració que posa l'èmfasi

si en la imatge europea de la cuina i l'elaboració d'una restauració gastronòmica quebequesa. Aquesta darrera va lligada en bona part al desenvolupament del turisme quebequès en el medi urbà, com una espècie de retorn als orígens, la recerca d'un país, de les seves arrels territorials. Podem veure també com el desenvolupament d'aquesta restauració quebequesa va lligat a la democratització de la gastronomia. Efectivament, gràcies a l'augment del nivell de vida, la cuina gastronòmica deixa de ser privilegi d'una elit social. Aquesta pràctica està avui dia estesa a un nombre molt més gran de persones. Per tal de distingir-se'n, però, una certa classe expressarà el seu estatus social a través d'aquesta nova forma de restauració turística, apropiant-se així d'un nou espai que té una càrrega simbòlica molt marcada.

La tercera i darrera fase d'implantació (del 1976 al 1987), es caracteritza per l'arribada de l'hedonisme i la progressió de la gastronomia turística. Aquests dos tipus de restauració, pels espais dels quals s'apropien, expressen ben bé les contradiccions de la societat quebequesa. Per un costat, el desig d'associar-se a l'univers urbà, i per un altre, aquesta recerca constant d'una identitat cultural a través del consum d'espais del patrimoni rural. A

Figura 3: Repartiment dels restaurants segons el tipus de cuina. Quebec metropolitana i perifèria, 1955-89



causa d'aquest fet, podem constatar un descens substancial de la restauració continental i europea a la regió de Quebec.

El ritme amb què s'ha diversificat la indústria de la restauració gastronòmica exemplifica clarament els canvis de gustos i consum. Per una banda, trobem cuines segures, les de gastronomia continental i de l'europeisme, molt clàssiques des del punt de vista de les seves associacions de productes i de les seves presentacions; per una altra banda, hi ha les cuines de canvi (el "retorn als orígens" i "l'hedonisme") que se centren en l'exotisme tant pel que fa a la presentació (cuina ètnica o que s'anomena típicament quebequesa) com pels seus productes insòlits (la *nouvelle-cuisine*).

Distribució espacial de la indústria de la restauració gastronòmica a la regió de Quebec

Els restaurants gastronòmics s'implanten en llocs i espais ben precisos. Segueixen certs criteris de localització en funció del desenvolupament urbà, però també segons la imatge que el restaurant vol donar.

Si observem el mapa de distribució dels restaurants gastronòmics de la regió de Quebec, ens adonem que s'implanten en dos espais diferents (figura 4): en primer lloc, en el medi urbà pròpiament dit, i després a la zona d'influència de Quebec.

En el medi urbà, distingim dues concentracions: la primera (24 restaurants) està situada en el Barri Llatí, dins dels murs de la vella ciutat de Quebec; aquest sector urbà és molt concorregut pels turistes i per la població

local pel seu atractiu històric. La segona concentració (17 restaurants) aprofita la concentració d'edificis d'oficines i el desenvolupament de certes artèries comercials en el sector de la ciutat alta i de la Colline Parlementaire de Quebec. Els altres restaurants, situats dins del medi urbà, es distribueixen aquí i allà pel territori. Estan situats en funció de les vies d'accés a la ciutat, ja que sovint s'associen a certes cadenes hoteleres, a excepció d'una petita concentració a Sillery (dos restaurants)⁶, on, aprofitant la revifalla del centre de la ciutat, s'ha revalorat un carrer comercial.

Els restaurants situats dins de la zona d'influència de Quebec estan concentrats sobretot a la ribera nord del riu Saint-Laurent, a l'est de la ciutat de Quebec. Podem, però, observar tres concentracions. La primera, no pas lluny de Quebec, a l'illa d'Orleans, que ofereix un paisatge rural, un atractiu històric innegable, una zona patrimonial important, l'abast de la qual supera àmpliament els límits administratius de la regió de Quebec. Les altres dues concentracions són les de la Baie-Saint-Paul i de la Pointe-au-Pic, situades a uns 90 i 140 quilòmetres de Quebec, respectivament, a la regió turística de Charlevoix. Aquests restaurants aprofiten un entorn encantador, constituït per les muntanyes i la proximitat del riu. A més del paisatge, aquesta regió acollia ja a finals del segle XIX un gran nombre d'estiuejants rics.

Nota:

6. Altres restaurants han obert les seves portes el 1990.



Foto 4: Exemple arquitectònic de l'“hedonisme” situat a l'exterior de la ciutat vella

(Foto: Anne Vallée, 1989)

Aquestes tres concentracions es recolzen sobretot en l'univers simbòlic que les envolta, recreant un microcosmos que recorda els nostres orígens rurals.

Els altres restaurants estan dispersos per la ruralia que envolta Quebec i exploten, sigui els paisatges agrícoles, sigui els llocs recreatius i turístics regionals.

La restauració gastronòmica busca, en la seva localització, un marc i un decorat. Aquests criteris de localització varien en l'espai i el temps, responen sempre a les exigències dels consumidors.

El repartiment espàcio-temporal de la indústria de la restauració gastronòmica

Els restaurants gastronòmics s'apropien dels llocs i els espais en funció del tipus de producte que ofereixen: alguns afavoreixen llur implantació en un medi urbà, d'altres aposten més aviat per l'entorn rural de la regió. De totes maneres, veurem que els restaurants gastronòmics, sigui quina sigui llur classe, apareixen a la regió de Quebec en períodes precisos i que s'implanten en sectors que els són adients.

Per tal de visualitzar millor aquesta informació, hauríem d'analitzar aquest fenomen a escala més petita. Per tal de fer-ho, hem subdividit el territori en set sectors (figura 5) que analitzarem segons set períodes, des del 1955 fins el 1989, i això per cada una de les quatre classes de restaurants gastronòmics (figura 6).

La gastronomia continental no ha deixat mai d'estar present a Quebec des del segle XIX. Va predominar, però, durant els anys cinquanta i seixanta. Es concentra en

medi urbà, principalment al Barri Llatí (70%). Aquesta restauració s'implanta doncs en entorns força simbòlics, a la ciutat vella, recorrent a l'encant i segell històric d'aquest entorn urbà. Pel tipus de cuina que ofereix (cuina continental d'influència francesa), s'associa bé al decorat que l'envolta: d'alguna manera recrea l'univers de la colònia i l'elit social que s'hi va establir al llarg de tot el segle XIX i fins a la postguerra. Els restaurants de gastronomia “continental” deixen el lloc a poc a poc a les cuines europees. Els restaurants de tipus “europeu” (la segona classe) van aparèixer durant els anys seixanta i setanta, anys al llarg dels quals els quebequesos *redescobrien* Europa a través dels mitjans àudio-visuals i el turisme de masses. Durant aquest període, Quebec va viure una forta onada nacionalista. La població (i l'Estat) revaloraren la imatge d'Europa i el fet francès. La característica d'aquesta classe de restaurants és que no s'implanta sinó en un medi urbà. Els trobem doncs en els sectors de la ciutat alta i de la ciutat baixa de la regió de Quebec. Observem, però, una diversificació d'aquests sectors d'implantació a mitjans dels anys seixanta i principis dels vuitanta a la perifèria oest i el Barri Llatí.

Els restaurants que formen part de la tercera categoria (el “retorn als orígens”) només s'implanten a la perifèria urbana. En medi rural, els trobem principalment a la regió de Charlevoix (en més d'un 52%). A partir dels anys setanta, les implantacions s'estenen cap a d'altres regions rurals potenciant nous entorns i paisatges. Mentre que durant els anys seixanta el quebequès buscava l'autenticitat europea, durant els setanta busca les seves arrels a

Figura 4: Distribució espacial de la indústria de la restauració a la regió de Quebec, 1989

(Font: Vallée, A. *Enquestes sobre el terreny*)

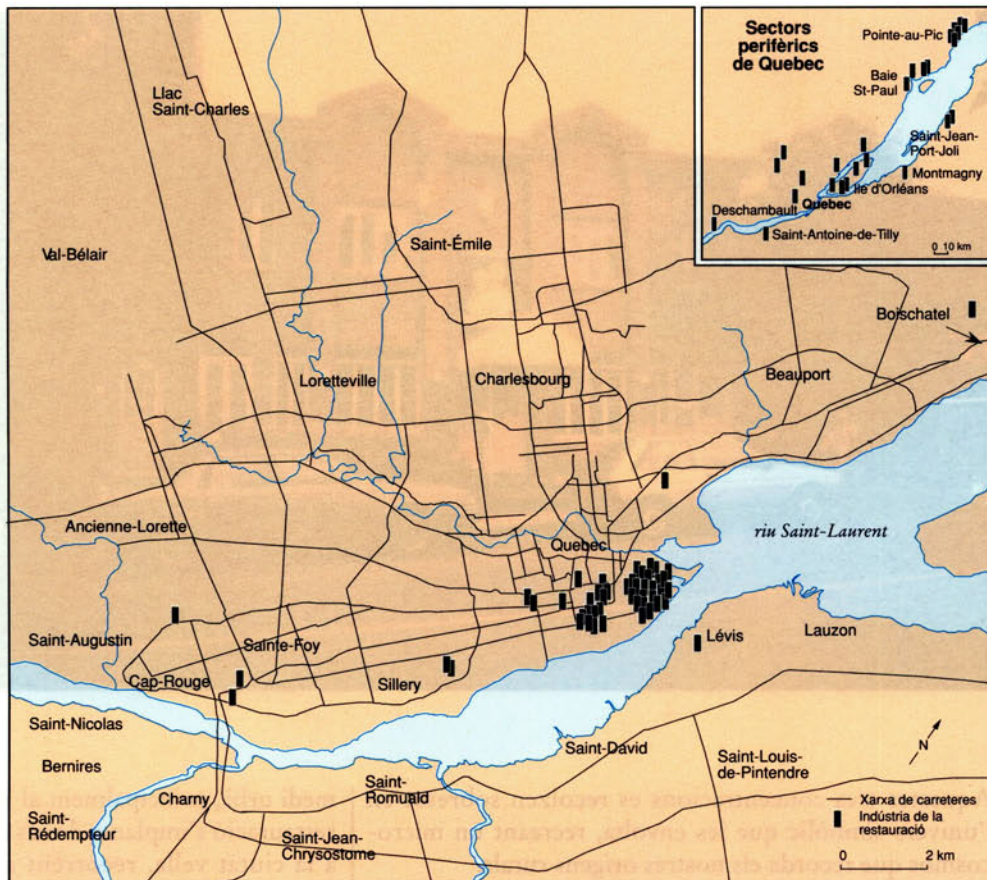
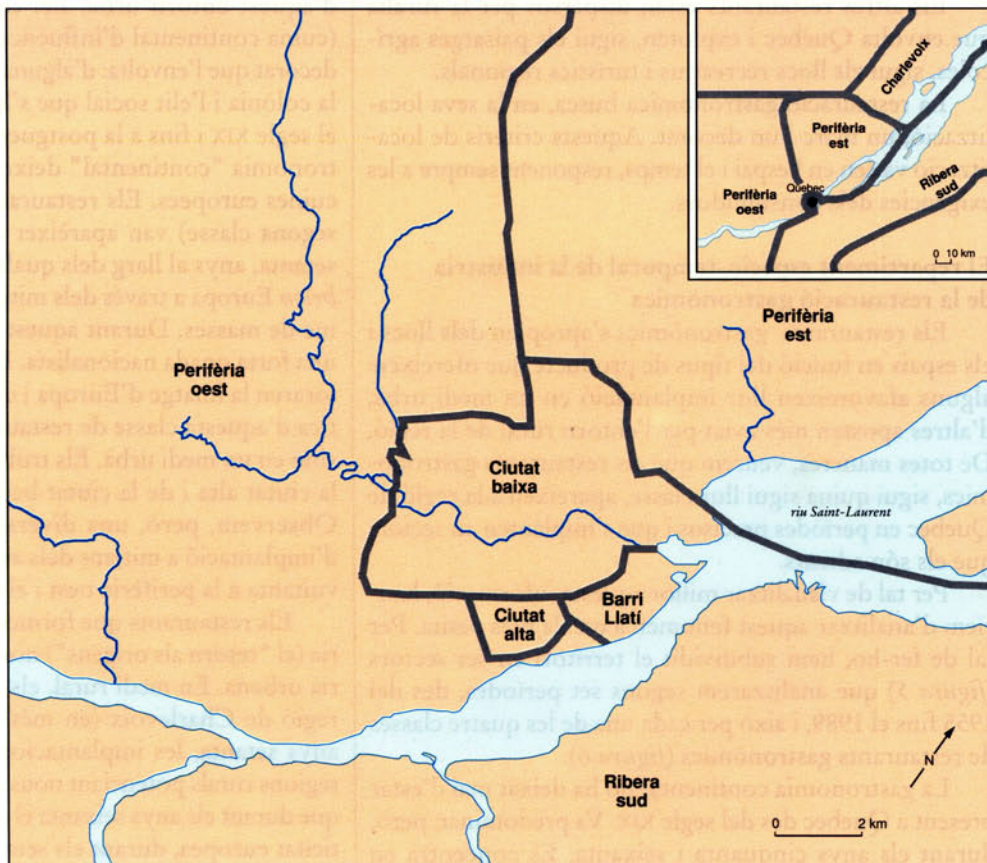
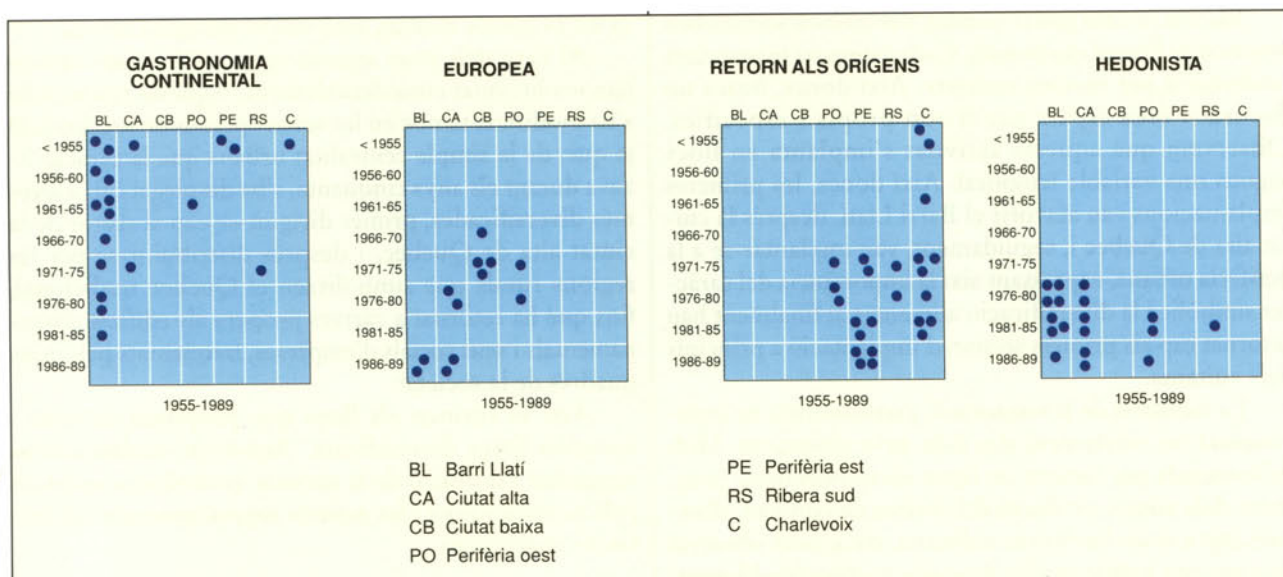


Figura 5: Divisió territorial de la regió d'estudi (Quebec i la seva perifèria)

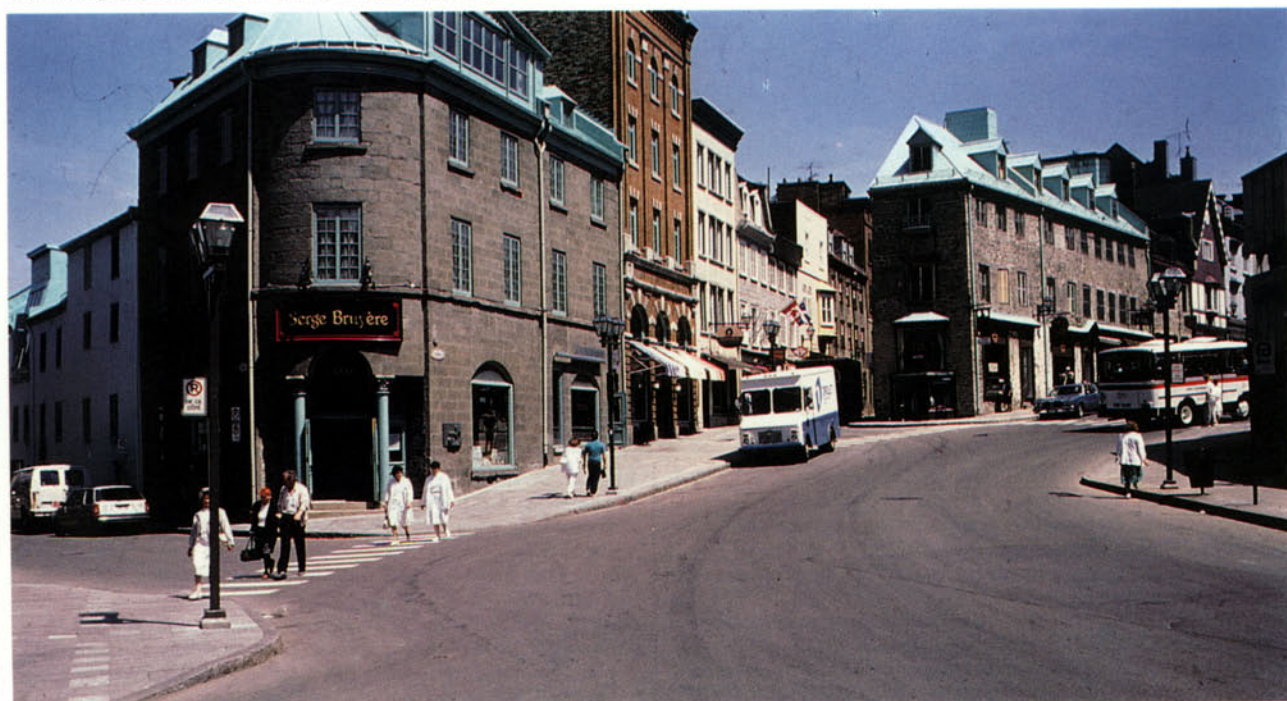
(Font: *Vallée, A.*)





través d'una cuina quebequesa; observem durant aquest període un desig de definir-se com a quebequès, una espècie de retorn a les fonts de la quebequicitat.

la burgesia local; l'altra, en els sectors més urbans de la regió metropolitana de Quebec, sobretot en certes artèries comercials molt freqüentades per la nova generació de consumidors funcionaris i professionals que treballen en aquest sector. Mentre que la gastronomia dels anys setanta es caracteritzava pels brots nacionalistes, els anys vuitanta comporten més aviat una necessitat d'internacionalització, una necessitat de crear una nova cultura alimentària personalitzada, a la vegada original i plural.



Els restaurants gastronòmics afavoreixen sectors ben precisos de l'espai quebequès. Cada categoria té una clara preferència per sectors concrets. Així doncs, busca un decorat i crea espais que li són propis i específics. Observem que aquesta activitat s'implanta en llocs segons una variable temporal. Així doncs, les primeres implantacions van afavorir el Barri Llatí, després la ciutat alta de Quebec i, seguidament, van implantar-se a la perifèria urbana, expressant així la importància del caràcter simbòlic i la diversificació alimentària; finalment han retornat cap als primers sectors d'implantació a principis dels vuitanta.

La indústria de la restauració gastronòmica ha experimentat un creixement des dels anys cinquanta. Molt influenciada per factors de tipus socio-econòmic (augment dels salaris, evolució dels hàbits de consum, obertura cap a nous horitzons culinaris, etc.), hem observat que aquesta indústria s'ha diversificat considerablement des de fa més de trenta anys. La restauració gastronòmi-

ca no és només menjar, sinó també decorat i servei.

Al llarg dels anys aquests criteris (decorat i servei) han evolucionat considerablement. Aquesta restauració s'ha modificat també en les seves opcions de localització ja que, de la simple centralitat urbana que la caracteritzava durant els anys cinquanta, s'ha desplegat cap a àrees més diversificades, primer dirigint-se cap al sector de la ciutat alta de Quebec, i després distribuint-se per les regions rurals que simbolitzen el Quebec tradicional, fins que ha retornat a carrers propers als edificis governamentals i seus socials d'empreses, freqüentats pels nous quadres de la societat.

Així es formen els llocs que proposen entorns i decorats força diversificats. Aquestes implantacions segueixen l'evolució de la societat quebequesa apostant pels nostres valors i les nostres representacions col·lectives i individuals.

Data de recepció de l'original: 02.91

BIBLIOGRAFIA

- BEAULIEU, ALAIN: "Gastronomie", a *Vice-Versa*, pàgs. 6-7. Montreal, maig-agost, 1986.
- BERTIN, JACQUES: *La graphique et le traitement graphique de l'information*, 277 pàgs. Flammarion. París, 1977.
- BLANCHETTE, JOSÉE: "Gastronomie et langage", a *Vice-Versa*, pàgs. 24-25. Montreal, maig-agost, 1986.
- BONNAIN-MOERDYK, ROLANDE: "L'espace gastronomique", a *L'Espace géographique*, volum 4, núm. 2, pàgs. 113-126. 1975.
- BOURDIEU, PIERRE: *La distinction, critique sociale du jugement*, 670 pàgs. Col·lecció "Le sens du Commun". Ed. de Minuit. París, 1979.

- BRILLAT-SAVARIN: *Physiologie du goût*, 492 pàgs. Garnier Frères. París.
- MARTINON, JEAN-PIERRE: "Gastronomie", a *Encyclopaedia Universalis*, pàgs. 246-249. Encyclopaedia Universalis, Corpus 8. París, 1984.
- REVEL, JEAN-FRANÇOIS: *Un festin en paroles*, 314 pàgs. Ed. Pauvert. Évreu, 1979.
- VALLÉE, ANNE: *Le lieu et l'espace alimentaire: une géographie de l'industrie de la restauration dans le champ urbain de Québec*, 149 pàgs. Memòria de doctorat (no publicada). Universitat de Laval. Quebec, 1989.

Sra. Secretària de la
"Revista Catalana de Geografia"
INSTITUT CARTOGRÀFIC DE CATALUNYA"
Balmes, 209-211
08006 BARCELONA

Sra. Secretària de la
"Revista Catalana de Geografia"
INSTITUT CARTOGRÀFIC DE CATALUNYA"
Balmes, 209-211
08006 BARCELONA



Generalitat de Catalunya
Departament de Política Territorial i Obres Públiques
Institut Cartogràfic de Catalunya

Nom _____
Professió _____ Adreça _____
Ciutat (_____) _____ Estat _____
CODI POSTAL

Vol subscriure's a la "Revista Catalana de Geografia" com:

☐ subscriptor numerari ☐ subscriptor educacional ☐ subscriptor en formació, per a la qual cosa adjunta fotocòpia del seu document d'identitat.

La subscripció l'abonarà mitjançant:

☐ taló, conformat a nom de l'Institut Cartogràfic de Catalunya
☐ domiciliació bancària, per a la qual adjunta lletra signada donant l'ordre de pagament al Banc o Caixa

_____ a _____ de _____ de 199 _____
Signatura

Nom _____
Professió _____ Adreça _____
Ciutat (_____) _____ Estat _____
CODI POSTAL

Vol subscriure's a la "Revista Catalana de Geografia" com:

☐ subscriptor numerari ☐ subscriptor educacional ☐ subscriptor en formació, per a la qual cosa adjunta fotocòpia del seu document d'identitat.

La subscripció l'abonarà mitjançant:

☐ taló, conformat a nom de l'Institut Cartogràfic de Catalunya
☐ domiciliació bancària, per a la qual adjunta lletra signada donant l'ordre de pagament al Banc o Caixa

_____ a _____ de _____ de 199 _____
Signatura



Generalitat de Catalunya
Departament de Política Territorial i Obres Públiques
Institut Cartogràfic de Catalunya